




Vorspeisen

- Grüne Gazpacho (VEG) (L)** 12.50
 aus Avocado, Gurke, Spinat und Gartenkräutern
 verfeinert mit Mandeljoghurt und geröstetem Ciabatta
- Feta Creme Brûlée (V) (G)** 16.00
 mit Oliven Tapenade, marinierten Rustico Tomaten und
 Basilikum
- Alpenzander aus Frutigen (G)** 18.50
 mariniert im Zwiebelsud, dazu grüner Apfel,
 Knoblauchcreme und Stangensellerie

Leichte Sommergerichte

- Lauwarmer Zitronen-Minz Couscous vom Mais (VEG) (G) (L)** 28.50
 dazu gebackene Falafel Bällchen mit Mandeljoghurt, gegrillte
 Zucchini
 und Salsa Rossa mit Tomaten, Peperoni und Radicchio
- Siedfleisch Salat «Bären Art» (G) (L)** 26.50 
 dünn geschnittenes Siedfleisch vom Weiderind
 mit Gemüse-Kräutervinaigrette, garniert mit Salatspitzen,
 eingelegten Zwiebeln und gebacken Kapern
- Grillgemüse Salat Bowl (VEG) (G) (L)** 24.00
 mit gegrillter Süsskartoffel, Spitzpaprika, Zucchini und Fenchel,
 dazu Kichererbsen, karamellisierter Tofu, Rustico Tomaten,
 Pfirsich und Kokoschips

Hauptspeisen

- Gebratene Lammhüftli (IE) (G)** 36.00
 aromatisiert mit Rosmarin und Knoblauch dazu Balsamicojus,
 gebratene Gemüse-Polenta und sautierter Mangold
- Poulet-Ananas Spiess (G)** 34.50
 mit Zitronengrass Sauce, dazu Basmati-Sesamreis
 und glasiertes Sommergemüse
- Oliven-Feta Risotto (V) (G)** 29.00
 mit geschmorter Spitzpaprika, gebackenen Kapern
 und eingelegten Zwiebeln